

## SkyLine Premium SKYLINE PREMIUM OFEN 6 GN 1/1 - ELEKTRO

### Technisches Datenblatt

 ARTIKEL #  
 MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #


**217810 (ECO61B2C0)**

SkyLine Premium  
Heißluftdämpfer mit Boiler  
mit digitaler Steuerung,  
6x1/1GN, elektrisch,  
programmierbar,  
automatische Reinigung

**217820 (ECO61B2A0)**

SkyLine Premium  
Heißluftdämpfer mit Boiler  
mit digitaler Steuerung,  
6x1/1GN, elektrisch,  
programmierbar,  
automatische Reinigung

### Hauptmerkmale

- Eingebauter Dampferzeuger zur hochpräzisen Feuchte- und Temperaturregelung gemäß den gewählten Einstellungen.
- Echte Feuchtigkeitsregelung durch Einsatz der Lambdasonde für konstante Ergebnisse unabhängig von der Beladungsmenge.
- Heissluftzyklus (max. 300 °C): ideal für das Kochen mit geringer Luftfeuchtigkeit.
- Kombinationszyklus (max. 300 °C): Kombination von Umlufthitze und Dampf, um eine feuchtigkeitskontrollierte Kochumgebung zu erhalten, den Garprozess zu beschleunigen und den Gewichtsverlust zu reduzieren.
- Niedertemperatur-Dampfzyklus (max. 100 °C): ideal für Sous-Vide, Regenerierung und feines Kochen. Dampfzyklus (100 °C): Meeresfrüchte und Gemüse. Hochtemperaturdampf (max. 130 °C).
- EcoDelta-Garen: Kochen mit einer Lebensmittelsonde, die eine voreingestellte Temperaturdifferenz zwischen dem Kern des Garguts und dem Garraum beibehält.
- Voreingestelltes Programm für die Regeneration, ideal für die Bankettservice auf Teller oder die Regenerierung auf Tablett.
- Programmmodus: Es können maximal 100 Rezepte im Speicher des Ofens gespeichert werden, um jederzeit genau das gleiche Rezept wiederherzustellen. 4-stufige Garprogramme sind ebenfalls verfügbar.
- Ventilator mit 5 Drehzahlstufen von 300 bis 1500 U/min und reversierende Drehrichtung für optimale Gleichmäßigkeit. Der Lüfter stoppt in weniger als 5 Sekunden beim Öffnen der Tür.
- Mit Einpunkt-Kerntemperaturfühler
- Automatische Schnellabkühl- und Vorheizfunktion.
- SkyClean: Automatisches und eingebautes Selbstreinigungssystem mit integrierter Entkalkung des Dampferzeugers. 5 automatische Zyklen (weich, mittel, stark, extra stark, nur Spülen).
- 3 verschiedene Optionen für die Auswahl der Reinigungsmittel verfügbar: Pulver, Flüssigreiniger (erfordert optionales Zubehör), Enzymreiniger.
- GreaseOut: Vorbereitet für integrierten Fettablauf und -sammlung für einen sichereren Betrieb (dedizierter Sockel als optionales Zubehör).
- Der automatische Backup-Modus zur Vermeidung von Ausfallzeiten wird aktiviert, wenn ein Fehler auftritt.
- Kapazität: 6 GN 1/1.
- OptiFlow-Luftverteilungssystem zur Erzielung einer maximalen Leistung bei der gleichmäßigen Kühlung/Heizung und Temperaturregelung dank eines speziellen Designs der Kammer.

### Konstruktion

- Tür mit Doppelthermoglas in offener Rahmenkonstruktion für kühle äußere Türblende. Ausschwenkbare, leicht ausklinkbare Innenscheibe für leichte Reinigung
- Nahtlos verschweißter, hygienischer Innenraum mit allen abgerundeten Ecken für eine einfache Reinigung.
- Konstruktion komplett aus AISI 304 rostfreiem

Genehmigung: \_\_\_\_\_

Edelstahl

- Frontseitiger Zugang zur Steuerplatine für einfache Wartung.
- Lieferung mit 1 Blechgestell 1/1 GN, Abstand 67 mm.
- IPX5 Strahlwasserschutz-Zertifizierung für einfache Reinigung.

### **Benutzeroberfläche und Datenmanagement**

- Digitale Schnittstelle mit LED-Hintergrundbeleuchtungstasten mit geführter Auswahl.
- USB-Anschluss zum Herunterladen von HACCP-Daten, gemeinsame Nutzung von Kochprogrammen und Konfigurationen.

USB-Anschluss ermöglicht auch den Anschluss der Sous-Vide-Sonde (optionales Zubehör).

- Konnektivität, die für den Echtzeitzugriff auf angeschlossene Geräte über Fern- und HACCP-Überwachung vorbereitet ist (optionales Zubehör erforderlich).

### **Nachhaltigkeit**



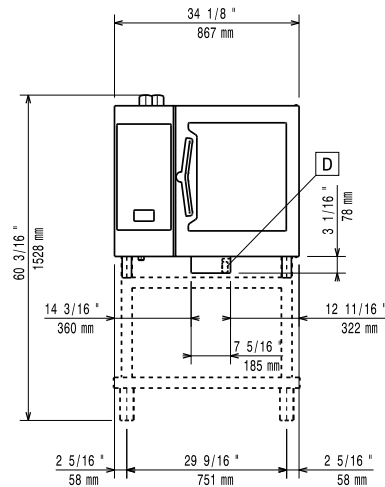
- Personenorientiertes Design mit 4-Sterne-Zertifizierung für Ergonomie und Benutzerfreundlichkeit.
- Flügel förmiger Türgriff mit ergonomischem Design. Öffnung mit dem Ellenbogen, wodurch die Handhabung mit Behältern vereinfacht wird (Gebrauchsmuster beim EPO, European Patent Office).
- Reduzierte Leistung für kundenspezifische schonende Garverfahren.

### Optionales Zubehör

|                                                                                                                                                 |            |                          |                                                                                                                                         |            |                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------|
| • Räderset für 6 & 10 GN 1/1 und 2/1 GN Ofen Unterbau (nicht für den zerlegt angelieferten)                                                     | PNC 922003 | <input type="checkbox"/> | • Geschlossener Unterbau mit Einschubschienen für 6 & 10 GN 1/1 Ofen Geschlossener Unterbau mit Einschubschienen für 6 & 10 GN 2/1 Ofen | PNC 922614 | <input type="checkbox"/> |
| • Ein Paar Edelstahlroste, GN 1/1                                                                                                               | PNC 922017 | <input type="checkbox"/> | • Wärmeschrank Unterbau mit Einschubschienen für 6 & 10 GN 1/1 Ofen oder GN 1/1 sowie 400x600mm                                         | PNC 922615 | <input type="checkbox"/> |
| • Hähnchenrost (8 pro Rost - jeweils 1,2kg), GN 1/1                                                                                             | PNC 922036 | <input type="checkbox"/> | • Anschlussgarnitur für Flüssigreinigungsmittel                                                                                         | PNC 922618 | <input type="checkbox"/> |
| • Edelstahlrost GN 1/1                                                                                                                          | PNC 922062 | <input type="checkbox"/> | • Fettsammelset für GN 1/1-2/1 Unterbau (Transportwagen mit 2 tanks, open/close device und Ablauf)                                      | PNC 922619 | <input type="checkbox"/> |
| • Hähnchenrost (4 pro Rost - 1,2kg jeweils), GN 1/2                                                                                             | PNC 922086 | <input type="checkbox"/> | • Stapelset für Elektro 6 GN 1/1 Ofen auf Elektro 6&10 GN 1/1 Ofen - H=120mm                                                            | PNC 922620 | <input type="checkbox"/> |
| • Externe Schlauchbrause für seitliche Montage inklusive Montagehaken Montage auf der Außenwand des Ofens erforderlich)                         | PNC 922171 | <input type="checkbox"/> | • Transportwagen für Einfahrgestell für 6 & 10 GN 1/1 Ofen und Schockkühler/Froster                                                     | PNC 922626 | <input type="checkbox"/> |
| • Backblech für 5 Baguettes in gelocht Aluminium mit Silikonbeschichtung, 400x600x38mm                                                          | PNC 922189 | <input type="checkbox"/> | • Transportwagen für mobiles Hordengestell für 2 gestapelt 6 GN 1/1 Ofen auf Erhöhung                                                   | PNC 922628 | <input type="checkbox"/> |
| • Backblech mit 4 Ecken gelocht Aluminium, 400x600x20mm                                                                                         | PNC 922190 | <input type="checkbox"/> | • Transportwagen für mobiles Hordengestell für 6 GN 1/1 auf 6 oder 10 GN 1/1 Ofen                                                       | PNC 922630 | <input type="checkbox"/> |
| • Backblech mit 4 Ecken in Aluminium, 400x600x20mm                                                                                              | PNC 922191 | <input type="checkbox"/> | • Bodengestell auf Füßen für 2 6 GN 1/1 Ofen oder ein 6 GN 1/1 Ofen auf Unterbau                                                        | PNC 922632 | <input type="checkbox"/> |
| • Ein Paar Ofenkörbe zum Frittieren im Ofen                                                                                                     | PNC 922239 | <input type="checkbox"/> | • Erhöhung auf Rädern für gestapelte 2x6 GN 1/1 Ofen, Höhe 250mm                                                                        | PNC 922635 | <input type="checkbox"/> |
| • Edelstahlrost Bäckerei/Pâtisserie 400x600mm                                                                                                   | PNC 922264 | <input type="checkbox"/> | • Edelstahl Ablaufset für 6 & 10 GN Ofen , NW=50mm                                                                                      | PNC 922636 | <input type="checkbox"/> |
| • Türverschluss zweistufig                                                                                                                      | PNC 922265 | <input type="checkbox"/> | • Kunststoff Ablaufset für 6 & 10 GN Ofen , NW=50mm                                                                                     | PNC 922637 | <input type="checkbox"/> |
| • Hähnchenrost (8 pro Rost - jeweils 1,2kg), GN 1/1                                                                                             | PNC 922266 | <input type="checkbox"/> | • Transportwagen mit 2 Fettsammeltanks                                                                                                  | PNC 922638 | <input type="checkbox"/> |
| • Fettsammelbehälter, GN 1/1, H=100 mm                                                                                                          | PNC 922321 | <input type="checkbox"/> | • Fettsammelset für offenen Unterbau (2 Tanks, auf/zu Einrichtung und Ablauf)                                                           | PNC 922639 | <input type="checkbox"/> |
| • Set Universal Spießgestell und 4 lange Spiesse nur für Längseinschub Ofen (nicht für Multislim, nicht für Quereinschub)                       | PNC 922324 | <input type="checkbox"/> | • Wandmontageset für 6 GN 1/1 Ofen                                                                                                      | PNC 922643 | <input type="checkbox"/> |
| • Universal Spießgestell                                                                                                                        | PNC 922326 | <input type="checkbox"/> | • Trockenblech, GN 1/1, H=20mm                                                                                                          | PNC 922651 | <input type="checkbox"/> |
| • 4 lange Spiesse Edelstahl (Nicht für Multislim, nicht für Quereinschuböfen)                                                                   | PNC 922327 | <input type="checkbox"/> | • Flaches Trockenblech, GN 1/1                                                                                                          | PNC 922652 | <input type="checkbox"/> |
| • Vulkansmoker für Ofen Längseinschub und Quereinschub (4 verschidene Räucherchips Sorten verfügbar)                                            | PNC 922338 | <input type="checkbox"/> | • Offener Untergestell, unmontiert, für Ofen 6&10x 1/1GN                                                                                | PNC 922653 | <input type="checkbox"/> |
| • Mehrzweckhaken                                                                                                                                | PNC 922348 | <input type="checkbox"/> | • Bäckerei/Pâtisserie Gestellset für 6 GN 1/1 Ofen mit 5 racks 400x600mm und 80mm Einschubabstand                                       | PNC 922655 | <input type="checkbox"/> |
| • 4 Stk. Flanschfüße für 6 & 10 GN , 2", 100-130mm                                                                                              | PNC 922351 | <input type="checkbox"/> | • Stapelset für Gas 6 GN 1/1 Ofen auf 7kg und 15kg Quereinschub Schockkühler/Froster                                                    | PNC 922657 | <input type="checkbox"/> |
| • Hähnchenrost (8 pro Rost - jeweils 1,8kg), GN 1/1                                                                                             | PNC 922362 | <input type="checkbox"/> | • Hitzeschild Verkleidung für gestapelt Ofen 6 GN 1/1 auf 6 GN 1/1                                                                      | PNC 922660 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED -                                                                                                                            | PNC 922382 | <input type="checkbox"/> | • Hitzeschild Verkleidung für gestapelt Ofen 6 GN 1/1 auf 10 GN 1/1                                                                     | PNC 922661 | <input type="checkbox"/> |
| • Reinigungsmittel Halterung für Wandmontage (Flüssigreiniger)                                                                                  | PNC 922386 | <input type="checkbox"/> | • Hitzeschild Verkleidung für 6 GN 1/1 Ofen                                                                                             | PNC 922662 | <input type="checkbox"/> |
| • USB-PIN-SONDE                                                                                                                                 | PNC 922390 | <input type="checkbox"/> | • Verbindungsset für Installation von GN 6x1/1 auf vorhandenem GN6x1/1 Ofen                                                             | PNC 922679 | <input type="checkbox"/> |
| • Hordengestell mit Rädern 6 GN 1/1, 65mm Einschubabstand (std)                                                                                 | PNC 922600 | <input type="checkbox"/> | • Hordengestell für 6 GN 1/1 und 400x600mm Gitter                                                                                       | PNC 922684 | <input type="checkbox"/> |
| • Hordengestell mit Rädern, 5 GN 1/1, 80mm Einschubabstand                                                                                      | PNC 922606 | <input type="checkbox"/> | • Set für Wandbefestigung (Klipsicherung) für Ofen                                                                                      | PNC 922687 | <input type="checkbox"/> |
| • Bäckerei/Pâtisserie Einschubschienengestell mit Rädern 400x600mm für 6 GN 1/1 Ofen und Schockkühler/Froster, 80mm Einschubabstand (5 runners) | PNC 922607 | <input type="checkbox"/> | • Einschubschienen für 6 & 10 GN 1/1 offenen Unterbau                                                                                   | PNC 922690 | <input type="checkbox"/> |
| • Einschubgestell mit Handgriff für 6 & 10 GN 1/1 Ofen                                                                                          | PNC 922610 | <input type="checkbox"/> | • 4 Stk. höhenverstellbare Füße mit Schwarzer Abdeckung für 6 & 10 GN Ofen, 100-115mm                                                   | PNC 922693 | <input type="checkbox"/> |
| • Offener Unterbau mit Einschubschienen für 6 & 10 GN 1/1 Ofen                                                                                  | PNC 922612 | <input type="checkbox"/> |                                                                                                                                         |            |                          |

|                                                                                      |            |                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------|
| • Reinigungsmittel Halterung für Behälter auf offenem Unterbau (Flüssigreiniger)     | PNC 922699 | <input type="checkbox"/> |
| • Bäckerei/Pâtisserie Einschubschienen 400x600mm für 6 & 10 GN 1/1 Ofen Unterbau     | PNC 922702 | <input type="checkbox"/> |
| • Räder für gestapelte Ofen                                                          | PNC 922704 | <input type="checkbox"/> |
| • Gitter Grillrost                                                                   | PNC 922713 | <input type="checkbox"/> |
| • Halterung für Kerntemperaturfühler bei Verwendung von Flüssigkeiten                | PNC 922714 | <input type="checkbox"/> |
| • Umluft- Haube mit Ventilator für 6&10 GN 1/1 Elektro Ofen                          | PNC 922718 | <input type="checkbox"/> |
| • Umluft- Haube mit Ventilator zum Stapeln 6+6&10 GN 1/1 Elektro Öfen                | PNC 922722 | <input type="checkbox"/> |
| • Kondensationshaube mit Ventilator für 6&10GN 1/1 Elektro Ofen                      | PNC 922723 | <input type="checkbox"/> |
| • Kondensationshaube mit Ventilator zum Stapeln 6+6&10 GN 1/1 Elektro Öfen           | PNC 922727 | <input type="checkbox"/> |
| • Dunstabzugshaube mit Ventilator für 6&10 GN 1/1 Ofen                               | PNC 922728 | <input type="checkbox"/> |
| • Dunstabzugshaube mit Ventilator zum Stapeln 6+6&10 GN 1/1 Öfen                     | PNC 922732 | <input type="checkbox"/> |
| • Ablufthaube ohne Ventilator für 6&10 GN 1/1 Ofen                                   | PNC 922733 | <input type="checkbox"/> |
| • Ablufthaube ohne Ventilator zum Stapeln 6+6&10 GN 1/1 Öfen                         | PNC 922737 | <input type="checkbox"/> |
| • Hordengestell fertig vormontiert 5 GN 1/1, 85mm Einschubabstand                    | PNC 922740 | <input type="checkbox"/> |
| • 4 Stk. höhenverstellbare Füße für 6 & 10 GN Ofen, 230-290mm                        | PNC 922745 | <input type="checkbox"/> |
| • Behälter GN1/1-100 mm emailliert                                                   | PNC 922746 | <input type="checkbox"/> |
| • Grillplatte, eine Seite gerippt andere Seite glatt, 400x600mm                      | PNC 922747 | <input type="checkbox"/> |
| • Wagen für Fettsammelkit                                                            | PNC 922752 | <input type="checkbox"/> |
| • DRUCKMINDERER FÜR WASSEREINGANG                                                    | PNC 922773 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit für die Installation eines Stromspitzenmanagementsystems für 6- und 10-GN-Ofen | PNC 922774 | <input type="checkbox"/> |
| • VERLÄNGERUNG FÜR KONDENSWASSERROHR                                                 | PNC 922776 | <input type="checkbox"/> |
| • Antihaft Universalpfanne GN 1/1, H=20mm                                            | PNC 925000 | <input type="checkbox"/> |
| • Antihaftbehälter, GN 1/ 1, H=40mm                                                  | PNC 925001 | <input type="checkbox"/> |
| • Antihaft Universalpfanne GN 1/1, H=60mm                                            | PNC 925002 | <input type="checkbox"/> |
| • Grillplatte 2-seitig, eine Seite glatt und eine Seite gerippt, GN 1/1              | PNC 925003 | <input type="checkbox"/> |
| • Aluminium-grill, GN 1/1                                                            | PNC 925004 | <input type="checkbox"/> |
| • Pfanne für 8 Eier, Pfannkuchen, Hamburger, 1/1                                     | PNC 925005 | <input type="checkbox"/> |
| • Flaches Backblech mit 2 Ecken , GN 1/1                                             | PNC 925006 | <input type="checkbox"/> |
| • Backblech für 4 baguettes, GN 1/1                                                  | PNC 925007 | <input type="checkbox"/> |
| • Rost für 28 Ofenkartoffel, GN 1/1                                                  | PNC 925008 | <input type="checkbox"/> |
| • Antihaft Universalpfanne GN 1/2, H=20mm                                            | PNC 925009 | <input type="checkbox"/> |
| • Antihaftbehälter, GN 1/2, H=40mm                                                   | PNC 925010 | <input type="checkbox"/> |
| • Antihaft Universalpfanne GN 1/2, H=60mm                                            | PNC 925011 | <input type="checkbox"/> |
| • Verbinungsset für Installation auf vorhandenen Unterbau GN 1/1                     | PNC 930217 | <input type="checkbox"/> |

Front

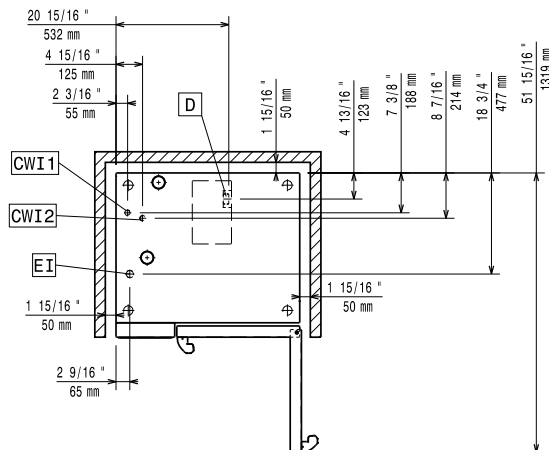


Seite



CWI1 = Kaltwasserzulauf  
 CWI2 = Kaltwasserzulauf 2  
 D = Ablauf  
 EI = Elektroanschluss  
 DO = Überlaufrohr

oben



### Elektrisch

Circuit breaker required

Netzspannung:

217810 (ECO61B2C0)

220-240 V/3 ph/50-60 Hz

217820 (ECO61B2A0)

380-415 V/3N ph/50-60 Hz

Anschlusswert:

11.8 kW

Anschlusswert:

11.1 kW

### Wasser

Total hardness:

5-50 ppm

Maximale Zulauftemperatur des Wassers:

30 °C

Anschluss "FCW" Wasserzulauf:

3/4"

Druck bar min/max.:

1-6 bar

Chloride:

<45 ppm

Leitfähigkeit:

>50 µS/cm

Ablauf "D":

50mm

Electrolux Professional recommends the use of treated water, based on testing of specific water conditions.

Please refer to user manual for detailed water quality information.

### Installation

Clearance:

Clearance: 5 cm rear and right hand sides.

Suggested clearance for service access:

50 cm left hand side.

### Kapazität:

GN:

6 (GN 1/1)

### Schlüsselinformation

Außenabmessungen, Länge:

867 mm

Außenabmessungen, Tiefe:

775 mm

Außenabmessungen, Höhe:

808 mm

Nettogewicht:

114 kg

Versandgewicht:

217810 (ECO61B2C0)

131 kg

217820 (ECO61B2A0)

129 kg

Versandvolumen:

0.89 m³

### Zertifizierungen ISO

ISO Standards:

ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001